

最高峰のオリジナル商品シリーズ「desica」から焼き菓子3品が登場！ ～成城石井“でしか”できない、「食感」と「香り」も楽しめる春の逸品～

成城石井は、オリジナル商品の最高峰のシリーズ「desica(デシカ)」から「ホワイトチョコと苺のポルポローネ」を2月25日に、「アカシア蜂蜜のしっとりフィナンシェ/マドレーヌ」を3月18日に発売いたします。創業90周年の感謝の気持ちを込めて誕生した「desica」は、数々の自家製惣菜、菓子、デザートを作り伝えてきたセントラルキッチンの「職人の技」と、数々のこだわりの商品を世に送り出してきたバイヤーの「商品調達力」を掛け合わせた、成城石井“でしか”生み出すことの出来ない、究極の味のシリーズです。

この度発売する3品は、いずれも食感と香りが魅力的。中でも「ホワイトチョコと苺のポルポローネ」は、ほろほろと崩れるような食感に、いちごの甘酸っぱい香りとアーモンドの香ばしさが絶妙にマッチしたクッキーです。ほんのりピンク色の見た目も愛らしく、この時期のちょっとしたギフトとしても最適です。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、オリジナル商品シリーズ「desica(デシカ)」から「ホワイトチョコと苺のポルポローネ」を2月25日(土)に、「アカシア蜂蜜のしっとりフィナンシェ」「アカシア蜂蜜のしっとりマドレーヌ」を3月18日(土)に、全国148の成城石井店舗およびオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて販売いたします。また卸売先にも順次展開いたします。

■「desica」新商品は食感と香りで魅了する、春にぴったりの焼き菓子

成城石井は2017年、創業90周年を迎えました。そこで、長きに亘って当社の成長を支えていただいたお客様への感謝の気持ちを込め、90周年記念事業の一つとして誕生した商品シリーズが「desica」です。これまで当社が独自に培ってきた仕組みを最大限に活用し、成城石井“でしか”生み出すことが出来ない、他には真似できない品質とおいしさ、お求めやすい価格でお届けするオリジナル商品史上最高峰のシリーズであり、「Delights Seijo Ishii Chef Approved」＝「成城石井の職人が認めたおいしさ」の頭文字を取って命名されました。

2016年2月の「desica」誕生から、これまで20品を発売。成城石井の店舗をご利用いただくお客様のみならず、卸売先、ネットショップを通じて全国のお客様からのご支持をいただいております。創業90周年のアニバーサリーイヤーとなる2017年は、この新ブランドのラインナップの強化・拡大を目指し、さらに30アイテムの発売を計画しています。

この度発売する3品は、バターや蜂蜜などを贅沢に使用した濃厚なおいしさの中に、“ほろほろ”や“しっとり”とした「食感」と、とちおとめやアーモンドの「香り」のアクセントを加え、お客様に安らぎのひとつをご提案するラインナップ。手に取りやすい価格帯なので、ホワイトデーのお返しをはじめ、新生活、送別などのちょっとしたギフトとしても最適です。



■商品概要

「成城石井 desica ホワイトチョコと苺のポルポローネ」(90g/450円)



「desica」シリーズで一番人気の「和三盆ポルポローネ」から、春にしか味わえない限定商品が登場。ほんのりピンク色で、一足先に春を感じる甘酸っぱい焼き菓子です。

ほろほろ、さくっとした食感を出すために、たっぷりのバターと高品質なフランス産小麦の小麦粉を使用。味と香りの決め手となるいちごは、甘酸っぱい風味がしっかりと感じられるとちおとめの果汁が入ったいちごパウダーを使っています。焼きあげた生地にクーベルチュールホワイトチョコの衣をまわせた後、いちごパウダーと粉糖を手作業で丁寧にまぶし、可愛らしい見た目に仕上げています。発祥の地スペインで古くから祝い菓子としても親しまれているポルポローネは、慶び事のお祝いの気持ちを込めたギフトにもおすすめの逸品です。

「成城石井 desica アカシア蜂蜜のしっとりフィナンシェ」 (5個/790円)



かつてセントラルキッチンで製造していた時のレシピを元に、発酵バターの芳醇な香り、アーモンドの香ばしさ、純粋アカシア蜂蜜の優しい甘さが一体となった、他には無いしっとり、じゅわーっとした食感をご堪能いただけるフィナンシェです。マーガリン・ショートニングではなく、フランス、ノルマンディー地方で伝統的な発酵バターを作るイズニー・サントメール社の発酵バターを使用。また、蜂蜜の中でもクセが少ない純粋アカシア蜂蜜を使用しているので、発酵バターの風味をいかしつつ、それを邪魔しない優しい味わいをお楽しみいただけます。焼き色にまで気を配り、「金塊」を意味するフィナンシェらしい黄金色に仕上げました。

「成城石井 desica アカシア蜂蜜のしっとりマドレーヌ」 (5個/790円)



フィナンシェと同様、発酵バターと純粋アカシア蜂蜜をふんだんに使い、ふんわり、しっとりとした食感に仕上げた特別なマドレーヌです。しっとりした食感に上げるために決め手となるのは蜂蜜とバターの含有量。純粋アカシア蜂蜜を原材料中の10%以上も配合できるのは、成城石井が自社輸入の機能を持っているからこそ。バターもイズニー・サントメール社の発酵バターを約26%使っています。セントラルキッチンでかつて製造していたマドレーヌのレシピよりもバターの配合比率を高め、その上香り豊かな発酵バターを使うことでよりリッチな味わいに仕上げました。個包装なので、食べたいときに好みの量だけ食べることができ、おすそ分けもできるのが嬉しいポイントです。

※価格は全て税抜きです